Austern, Seeigel und Forellenrogen

Besondere Empfehlung / Vorspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	6	$$	20min	0min

Hallo! In meiner Familie ist ein Silvesterabend ohne Austern undenkbar. Traditionell essen wir sie immer pur (und zwar ein Dutzend pro Kopf) doch einige garnierte Austern sorgen für eine leckere Abwechslung. Hier ist also ein unglaubliches Rezept, das sich hervorragend als Aperitif, Appetizer oder kleine Vorspeise eignet: Austern mit Seeigel, mit Sake gespülte Forellenrogen, eine kleine Lauchstange und ein Hauch Ponzu-Sauce. Einfach göttlich!

Liste des ingrédients

12 Austern

3 Seeigel

50 g Forellenrogen

3 EL Sake

2 TLMirin

1/2 TL Sojasauce

5 cm Lauch

Ponzu-Sauce

Étapes de préparation

1

Den Lauch in feine Streifen schneiden und etwa 5 Minuten in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser tauchen. Abgiessen, gut abtrocknen und beiseite stellen.



2

Den Sake, den Mirin und die Sojasauce miteinander vermischen. Die Forellenrogen in ein kleines Sieb legen und dreimal hintereinander mit der Sake-Mischung abspülen.



3

Die Gonaden von den Seeigeln entfernen und die Austern öffnen, indem du die Muskeln abschneidest, damit die Verkostung einfacher wird.



4

Die Austern mit etwas Lauch, 1 TL Forellenrogen und 1 oder 2 Seeigelzungen anrichten und mit einem Schuss Ponzu-Sauce verfeinern. Servieren und sofort geniessen. En Guete!

